
Ogórki kiszone

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 44697 razy.

Moj przepis na ogorki:

-Ogorki z wiadomego zrodla, nieprzenawozone, nieduze, podluzne (okragle robia sie puste w srodku)

-liscie czarnej porzeczki, wisni, debu

-do kazdego sloika kilka zabkow czosnu (bardzo lubie kiszony czosnek) i kawalek korzenia chrzanu

-gorczyca, pieprz ziarnisty, ziele angielskie (nieduzo)

-koper

Zalewa:

niecale dwie lyzki stolowe soli na 1 litr wody - nie zauwazyłem roznicy w jakosci i smaku ogorkow dla saoli jodowanej lub nie.

Wazne:

po dodaniu wszystkiego po trochu, na samym wierzchu dopycham liscmi, ale tak, zeby nic nie dotykalo po zakreceniu do pokrywki. Zalewe zagotowac z sola. Zalewac ogorki GORACA ZALEWA, natychmiast zakrecac.

wazne:

wytrzec brzeg sloika i pokrywke do sucha. Jeszcze sie nie zdarzylo, zeby mi ogorki nie wyszly.

Pozdrawiam

From: "Robert Wiśniewski" <robert@z.pl>

Po trzech dniach trzeba sloiki z ogórkami zagotowac, zeby "przestaly sie kusic" jak mówi moja mama - gotowac jakies 15 minut z nie zakreconymi mocno pokrywkami (powietrze ma uciec), dopiero po pasteryzacji (gotowaniu :)) dobrze zakrecic.

Przechowywac w chlodnym i ciemnym miejscu.

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>

bardzo cenne uwagi. proponuje jeszcze przed wlozeniem do sloikow wymoczyc ogorki w wodzie. przy okazji dobrze sie umuja i beda jedrne. przepis OK.

Nadesłat(a):Tiara <tiara@autograf.pl> 2006-07-07 23:07:45

niektorzy jeszcze do zalewy dodaja odrobine cukru. probowalem i spoko. kiedys robilem wg przepisu w ktorym odkraja sie koncowki ogorkow, tylko nie pamietam ktore: jasne czy ciemne ;)

Nadesłat(a): 2006-07-07 23:07:45

Kluczowym elementem jest czystosc sloików i zakrętek. Mają być wyparzone i odsączone nie wycierać ! Jeżeli zdarzy mi się dotknąć wnetrz zakrętki, to idzie z powrotem do mycia. Pod uszkodzone (z uszkodzoną powłoką wewnętrzną)zakrętki podkładam folię spożywczą, taką z rolki. Lepiej włożyć jeden ogórek mniej do sloika, jeśli by miał dotykać zakrętki. Ja nie gotuję zamkniętych sloików ale zaraz wynoszę w ciemne miejsce.

Nadesłat(a):papi 2006-08-13 11:08:05

ja jak robie z tata ogorki to odkrajamy obydwie koncowki i do tego przebijamy je widelcem (tylko nie gleboko)

Nadesłat(a):andzia 2008-07-22 13:07:06

